

1 HACCP - Hygiene-Unterweisung gem. EU-Hygiene-Richtlinie Nr.: 852/2004 nach DIN 10514

Veranstaltungsinformationen

Bildungsart:	Gesetzlich/gesetzesähnlich geregelte Fortbildung/Qualifizierung
Abschluss:	Teilnehmer-Zertifikat und Dokumentierung im Gesundheitspass über "HACCP - Hygiene-Unterweisung gem. EU-Hygiene-Richtlinie Nr.: 852/2004 nach DIN 10514"
Abschlussbezeichnung:	-
Unterrichtsform:	Vollzeit
Schulart:	Einrichtung der beruflichen Weiterbildung
Veranstaltungsnummer:	1073915

Veranstaltungsort

Gastronomie-Fachschule A.M. Gastro - Coaching
 Gradestr. 36
 12347 Berlin

Telefon: 030/22321573
 Telefax: 030/22321537
 Internet: <http://www.gastronomie-seminare.de>
 E-Mail: info@gastronomie-seminare.de
 Info. zu Gebäuden: Im Büropark Berlin sind unsere modernen und authentischen Schulungsräume im rechten Flügel des 3. OG. Im EG befindet sich eine Cafeteria mit preisgünstigen wechselnden Angeboten. Der gesamte Bürokomplex ist behinderten und rollstuhlgerecht ausgelegt.

Bildungsanbieter:

Gastronomie-Fachschule A.M. Gastro - Coaching
 Gradestr. 36
 12347 Berlin

Bundesland: Berlin
 Telefon: 030/22321573
 Telefax: 030/22321537
 Internet: <http://www.gastronomie-seminare.de>
 E-Mail: info@gastronomie-seminare.de
 Hinweise zur Adresse: Büropark Berlin / Gradestr. 36 / Ecke Tempelhofer Weg (U-Bahn: U6 / U7 / U8 Bus : M44 / M46 / 170)
 Infomaterial des BAN: <http://www.gastronomie-seminare.de/empfehlung.html>
 Trägernummer: <http://www.gastronomie-seminare.de/empfehlung.html>
 Organisationsform: 92210095

Ansprechpartner beim Bildungsanbieter

Kosten/Gebühren/Förderung

Kosten:	79,12 EUR
Kosten-Bemerkungen:	Die Gesamtkosten werden mit gültigem Bildungsgutschein übernommen.
Förderung:	Förderung mit Bildungsgutschein
Qualifizierung während Kurzarbeit:	geeignet
Sonstige Förderung:	Kostenübernahme mit Bildungsgutschein oder WeGebAU-Förderprogramm

Dauer und Termine

Dauer:	1 Tag
Beginn der Veranstaltung:	Beginn im festen Turnus, genaue Termine auf Anfrage
Individueller Einstieg:	Ja
Unterrichtszeiten:	Von 09.00 - 17.00 Uhr.
Bemerkungen:	Anmeldung nach telefonischer Terminvereinbarung. Laufender Einstieg nach Absprache möglich. Bürozeiten: Mo. - Fr. 09.00 - 17.00 Uhr.

Sonstiges

C 331-01 Hygiene - Fachfortbildung
 Teilnehmeranzahl: bis 16
 Kommentar: Diese Unterweisung ist eine gesetzliche Verpflichtung für jede einzelne Person, die im Lebensmittel- und Gastgewerbe arbeitet bzw. zukünftig möchte.
 Es muss alle 2 Jahre eine Unterweisung dokumentiert sein, da sich ansonsten die Person strafbar macht!

Veranstaltungsablauf: - Blockunterricht

Zugang: Hinweis:
 Ein Gesundheitspass (rote Karte) ist vor Kursbeginn notwendig.

Zielgruppe: Alle Personen, die im Lebensmittel- oder Gastgewerbe tätig sein möchten

Inhalte

Diese Unterweisung ist eine gesetzliche Verpflichtung für jede einzelne Person, die im Lebensmittel- oder Gastgewerbe tätig ist. Es muss stets alle 2 Jahre eine Unterweisung stattfinden, welche im Gesundheitspass dokumentiert wird.

Druckausgabe: 1 Veranstaltungen

Inhalte:

- Betriebliche Eigenkontrolle
- Mikrobiologische Grundlage
- Personal-Hygiene
- Lebensmittel-Hygiene
- Küchen-Hygiene
- Schädlinge
- Infektions-Schutz

Die aufgeführte HACCP-Unterweisung findet in unseren weiteren angebotenen Kursen ebenfalls statt:

- "Fit für das Gastgewerbe"
- "geprüfte(r) Barmixer/-in" bzw.
"High Quality Bartender/-maid"
- "Spezielles Coaching für die Gastronomie & Hotellerie"

URL <http://www.gastronomie-seminare.de>**Veröffentlichungsinformationen**

Veranstaltungs-ID 2109599 Bildungsanbieter-ID 22787